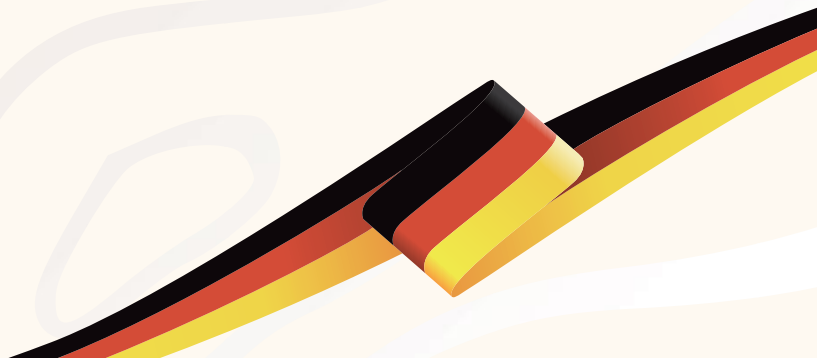


COSTA DE LOS PINOS



LA CABANA

RESTAURANTE





Aperol Spritz 9

Aperol mit Cava,
Orange & Soda

oder alkoholfrei 0.0



Limoncello Spritz 9

Cava mit Scavi &
Ray Limoncello &
Soda



Lillet Berry 9

Lillet Blanc mit
Goldberg Wildberry
Tonic & Waldfrüchten

oder alkoholfrei 0.0



Hugo 9

Cava mit John's
Holunderblüte, Limette,
Minze & Soda

oder alkoholfrei 0.0



Hugo Strawberry 9

Cava mit John's Holunderblüte,
Limette, Erdbeere, Minze & Soda

oder alkoholfrei 0.0



Campari Spritz 9

Campari mit Cava,
Orange & Soda

oder alkoholfrei 0.0



Limoncello Pink 9

Limoncello Scavi & Ray mit
Goldberg Grapefruit Tonic,
Orange & Rosmarin

oder alkoholfrei 0.0



Sarti Spritz 9

Sarti mit Goldberg Bitter
Lemon & Orange



Soller Spritz 9

Canonita, Goldberg
Grapefruit & Orange



Aperitif

Limoncello Scavi & Ray	7	Wermut Muntaner Mallorca Blanco Negro Rosado	7
Martini Bianco Extra Dry Rosso	7	Wermut Jnpr alkoholfrei 0,0 	7
Campari	7		

Cava, Prosecco & Champagner

	VERITAS BRUT NATURE Mallorca		7		29
	VERITAS BRUT NATURE ROSAT Mallorca		7		29
	SCAVI & RAY D.O.C. Prosecco Spumante		7		29
	SCAVI & RAY ROSÉ D.O.C. Prosecco Spumante		7		29
	MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL A.O.C. Champagne				79
	MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ A.O.C. Champagne				89
	MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL A.O.C. Champagne				99
	TAITTINGER BRUT RESERVE A.O.C. Champagne				79
	LOUIS ROEDERER COLLECTION PREMIUM A.O.C. Champagne				79
	LOUIS ROEDERER CRISTAL A.O.C. Champagne				349

Sangría & Co

Sangria Tinto Mit frischen Früchten	9
Tinto de Verano Rotwein mit Zitronenlimonade und Orangen	8

Weine

Roséweine

			
	DUES Syrah y Callet Mallorca	7	30
	VERITAS ROIG Manto Negro Mallorca		30
	NABAL Tempranillo, Garnacha Ribera del Duero	7	30
	STAIRWAY TO HEAVEN "Owners Edition" Syrah Mallorca		35
	FORMENTOR AILLAT Cabernet, Prensall Mallorca		50
	FINCA VALERIA Garnacha, Cinsault, Syrah France		30
	RIBAS Mantonegro Mallorca	8	35

Weißweine

			
	DUES Chardonnay Giró Ros	7	30
	STAIRWAY TO HEAVEN "Owners Edition" Sauvignon Blanc Mallorca		35
	PULPO Albariño Rías Baixas	7	30
	LUGANA Trebbiano di Lugana Italy	7	30
	ANALIVIA SELECCIÓN Verdejo Rueda	6	25
	CAN XICATLÀ Manto Negro Mallorca		55
	NEKORA Sauvignon Blanc Rueda	6	25
	GUITIAN Godello Valdeorras		35
	GRANBAZÁN ÁMBAR Albariño Rías Baixas		35
	DUNORD L'INSOMNI Giró Ros, Malvasía Mallorca		35

Weine

Rotweine

			
	DUES Manto Negro y Cabernet Sauvignon Mallorca	7	30
	ARNEGUI CRIANZA Tempranillo Rioja	6	25
	PAGO DE FUENTECOJO Tempranillo Ribera del Duero	7	30
	PRIMITIVO Salento IGT Italia	6	25
	PAGO DE CARRAOVEJAS Tinto Fino, Cabernet y Merlot Ribera del Duero		65
	EMILIO MORO Tempranillo Ribera del Duero		45
	ALIÓN Tinto Fino Ribera del Duero		120
	PINTIA Pinta de Toro Toro		100
	MACÁN CLÁSICO Tempranillo Rioja		70
	FLOR DE PINGUS Tinto Fino, Garnacha Ribera del Duero		200
	RIBAS DE CABRERA Manto Negro, Syrah Mallorca		100
	SUPERNOVA TINTO Manto Negro Mallorca		35
	LA VANIDOSA NO2 Garnacha Rioja		30
	ALTANZA FAMILIA RESERVA Tempranillo Rioja		40
	MAURO VS Tempranillo Castilla y León		100
	CAN AXARTELL ARTISTA Syrah, Merlot, Callet, Manto Negro Mallorca		60

Süßer Wein | Dessertwein

			
	VERITAS DOLÇ Moscatel Mallorca	7	25

Gin & Tonic

Sears	10
Segrams	10
Puerto de Indias	10
Tanqueray	10
Bombay Sapphire	10
Beefeater	10
Cabraboc de Mallorca	10
Brockmanns	12
Gin Mare	12
Hendricks	12
Monkey	12
Martin Millers	12
Jnpr Gin 0,0% Alc.	10



Cognac & Brandy

Osborne Veterano	6
Cardenal Mendosa	7
Carlos 1	7
Henessy V.S.	7
Henessy XO	15
Remmy Martin VSOP	8
Remmy Martin XO	15
Suau 25	8
Suau 50	11
Luis Felipe	12

Tequila

Salitos	
Blanco	3
Oro	3
Clandestina	
Blanco	5
Reposado	6
Clase Azul	15

Ron

Bacardi	7
Barcelo	7
Brugal	7
Havana 3	7
Dos Maderas 5+3	8
Havana 7	8
Ron Botran 12	10
Haynes 8	8
Combinado	+3



Whisky

Johnnie Walker Black	7
Ballentines	6
Four Roses	6
J&B	6
Jack Daniels	7
Jameson	7
Tullamore Dew	7
Asaka Koriyama	10
Talisker 10	9
Glenmorangie 10	8
Lagavulin 16	11
Glen Scotia Campbelton	12
Macallan 15	12
Macallan 12	10
Combinado	+3

Vodka

9 Miles	7
Absolut	8
Belvedere	9
Combinado	+3

Bier

Vom Fass:

Krombacher 0,3l | 3,9

Aus der Flasche:

Mahou 5* 3,9

Mahou Sin Gluten 3,9

Weizen Krombacher 5,5

Alkoholfrei (Aus der Flasche):

Krombacher 0,0% 3,9

Krombacher Weizen Alkoholfrei 5,5

Mahou 0,0% Tostada 3,9

Kaffee

Kaffee Americano 2,5

Cafe Solo 2

Doppelter Espresso 3,5

Cortado* 2,5

Cappuccino* 3,5

Cafe con Leche* 3

Carajillo con Ron de Amazonas 4,5

Warmer Kakao 3

*Auch mit Hafermilch oder laktosefreier Milch.

Erfrischend

Wasser mit | ohne Gas 0,5l | 5

Coca Cola | Zero 3,5

Fanta Orange | Zitrone 3,5

Sprite 3,5

Ice Tea Zitrone 4

Goldberg „Sodas“ 3,5

Tonic Water | Ginger Ale | Wildberry
Bitter Lemon | Grapefruit

Säfte 3,5

Orange | Apfel | Ananas | Pfirsich

Apfelschorle 4

Frischer Tee

Ingwer mit frischer Orange 4

Frische Minze 4

Ingwer mit frischer Minze 4

Frische Minze mit Ingwer und
frischer Orange 4

Tee

Schwarztee 3

Grüner Tee Jasmin 3

Minztee 3

Kamillentee 3

Rooibostee 3

Früchtetee 3

Vorspeisen

Brotkorb Mit Aioli, Oliven und einem Dip aus Oliven und gegrillter Paprika.	7
Gambas al ajillo Verfeinert mit frischer Petersilie und lokalem Olivenöl.	19
Chipirones Baby Tintenfische serviert mit einer cremigen Rote-Beete-Aioli.	14
Miesmuscheln Zubereitet in einer köstlichen Tomaten-Meeresbrühe, verfeinert mit frischen Kräutern.	16
Calamar a la Andaluza Knusprig panierte Tintenfischringe, aussen goldbraun und innen herrlich zart. Ein klassischer Genuss serviert mit einem Spritzer Zitrone.	15
Oktopusbein Auf cremigen Kartoffelpüree und süßem Paprika, eine traditionelle und raffinierte Kombination, die Aromen des Meeres hervorhebt.	25
Garnelen vom Grill Meisterhaft gegrillt für ein außergewöhnliches Aroma.	20
Carpaccio Tomate Aus erlesenen Buey-Tomaten und zarter Burrata, ein tolles Zusammenspiel von Frische und Cremigkeit.	16
Carpaccio vom Rind Veredelt mit samtiger Trüffelcreme, pikantem Rucola, kräftigem Parmesan und spritzigen Peperoncinos.	18
Carpaccio von Oktopus Angerichtet mit Granatapfel, abgerundet mit einer erfrischenden Zitrusfrüchte-Minz Vinaigrette, eine Harmonie von Meeresfrische und Fruchtaromen.	20
Tartar vom Lachs Verfeinert mit cremiger Avocado, einem Schuss Dijon-Senf, süßer Chili und Worcestershire-Soße, abgerundet mit einem Spritzer Limette - eine belebende Kombination, die die Geschmacksknospen begeistert.	23
Pimientos de Padrón Ein Klassiker der spanischen Küche: gebratene grüne Paprikaschoten, verfeinert mit grobem Meersalz.	12
Gegrillte Artischocken Perfekt gegrillt, serviert mit cremiger Burrata und knusprigem Guanciale.	17
Zamburiñas Der Geschmack des Meeres mit einer feinen Rauchnote. Zart und saftig im Holzkohleofen gegrillt.	16
Gegrillter Lauch Im Holzkohleofen gegart, serviert mit Romesco-Sauce und knusprig gerösteten Mandeln.	16
Gegrillte Süßkartoffeln Bei niedriger Temperatur gegart, mit zartschmelzendem Inneren, verfeinert mit geriebenem Parmesan und einem Hauch Trüffel.	14



Salate

Salat mit Ziegenkäse

Bestehend aus einer Basis frischer Blattsalate, garniert mit Cherrytomaten, süßen Erdbeeren, Walnüssen und Karottenstreifen, verfeinert mit einem Hauch Honig und abgerundet mit einer Balsamico-Creme. Eine exquisite Mischung aus süß-säuerlichen und nussigen Geschmacksnoten.



22

Salat mit Hähnchenbrust

Eine nahrhafte Mischung aus knackigem Blattsalat, saftigen Cherrytomaten, feinen Zwiebelscheiben, erfrischenden Gurken, süßem Mais und zarten Karottenstreifen, verfeinert mit einem süß-scharfen Chili-Dressing. Ein Genuss, der Gesundheit und Geschmack in jedem Bissen vereint.

21

Mediterraner Salat mit Babyspinat

Eine frische und aromatische Mischung aus Babyspinat, saftigen Orangenspalten und feinen roten Zwiebeln, kombiniert mit cremigem Feta-Käse und gerösteten Pinienkernen. Abgerundet mit unserer sorgfältig abgestimmten Vinaigrette.



20

Salat mit Thunfischfilet

Auf einer Basis aus frischen Blattsalaten, garniert mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Sesam, Wakame-Algen und abgerundet mit einer Avocado-Vinaigrette.

29

Mediterrane Gerichte

Paccheri Frutti di Mare

Zubereitet mit einer Auswahl an Meeresfrüchten, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen und Tintenfisch, serviert in einer aromatischen Sauce aus Meeresfrüchten. Ein Nudelklassiker, der die Vielfalt und den Geschmack des Ozeans in sich vereint.

28

Rote-Beete-Gnocchi gefüllt mit Walnüssen und Mascarpone

Serviert mit weicher Burrata, knusprig gerösteten Pinienkernen und einem Hauch frischen Basilikums. Diese Kreation vereint tiefgründige, erdige Aromen mit der Cremigkeit der Burrata und der Frische des Basilikums zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.



24

Pilz-Trüffel-Risotto

Ein cremiges Gericht aus feinem Arborio-Reis, angereichert mit einer vielfältigen Auswahl an Pilzen, verfeinert mit Parmesan und abgerundet mit frischen Trüffeln. Eine exquisite Kombination, die die Tiefe der Pilze mit der Eleganz des Trüffels perfekt in Szene setzt.



29

Veganes Tartufo

Paccheri-Pasta mit gerösteten Cherrytomaten und frisch gehobeltem Trüffel, verfeinert in einer cremigen veganen Trüffelsauce. Lassen Sie sich von diesem veganen Meisterwerk verführen.



29

Paellas

Entdecken Sie die traditionellen Aromen Spaniens mit unserem Paella-Menü, dassorgfältig mit einer Auswahl an Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse zubereitet wird.

Min. 2 p

Meeresfrüchte Paella

26 / pp

Basierend auf saftigem Tintenfisch, Garnelen, Krabbenbeinen, Miesmuscheln und Venusmuscheln, vereint in einer schmackhaften Salmorreta-Sauce. Vollendet mit einem Hauch Safran, entfaltet dieses Gericht eine Explosion der Aromen und bringt den Geschmack des Meeres auf Ihren Teller.

Paella Mixta

25 / pp

Ein opulentes Gericht aus zartem Tintenfisch, saftigem Hühnchen, aromatischem Schweinefleisch, frischen grünen Erbsen und knackigen Bohnen, Gambas, Krabbenbeine, Venusmuscheln, Miesmuscheln, gebettet in einer herzhaften Salmorreta-Sauce. Abgerundet mit einer Note Safran, bietet diese gemischte Paella eine perfekte Balance zwischen Meeresfrüchten und Fleisch, angereichert mit dem charakteristischen Geschmack und der Farbe von Safran.

Paella „a la ciega“

25 / pp

Zubereitet auf einer Basis aus Sepia, geschälten Garnelen, Petersfisch und Tintenfisch. Verfeinert mit Tintenfischfarbe und einer köstlichen Salmorreta-Sauce. Dieses Gericht bietet ein intensives und tiefes Geschmackserlebnis.

Hummer Paella

42 / pp

Zubereitet mit einer reichhaltigen Basis aus Sepia, Miesmuscheln, Venusmuscheln und dicken Bohnen, ergänzt durch eine aromatische Salmorreta-Sauce.

Gemüse Paella

24 / pp

Bereichert mit Artischockenherzen, Bohnen, grünen Erbsen, Romanesco-Blumenkohl und rotem Paprika, alles zusammengeführt in einer schmackhaften Salmorreta-Sauce und verfeinert mit Safran. Diese vegetarische Paella fängt den wahren Geschmack des Mittelmeers ein und bietet eine köstliche Option für alle, die den Genuss vegetarisch suchen.



Fleisch-Paellas

Zartes Fleisch nach Wahl – Pluma Ibérica oder Chuletón – kombiniert mit Reis und verfeinert mit Artischockenherzen, roten Paprika, Bohnen und Erbsen, alles vereint in einer aromatischen Salmorreta-Sauce und abgerundet mit Safran. Ein Gericht voller mediterraner Aromen.**

* Pluma Ibérica

30 / pp

Saftiges Fleisch mit intensivem Geschmack dank seiner feinen Fettmarmorierung.

*Chuletón

38 / pp

Ein Klassiker vom galizischen Kalb.

Fisch & Meeresfrüchte

Aus dem Holzkohle-Ofen

Tintenfisch

Diese traditionelle, doch feinsinnige Zusammenstellung betont den reichen Geschmack des Meeres und bietet ein authentisches Geschmackserlebnis.

29

Dorade

Meisterhaft zubereitet, um Ihr Geschmackserlebnis abzurunden.

28

Steinbutt

Sorgfältig und mit Hingabe zubereitet, um Ihren Gaumenfreuden gerecht zu werden.

40

Seezunge

Der König unter den Plattfischen – saftig und frei von kleinen Gräten.

32

Lachs

Lachsfilet, perfekt im Holzkohleofen gegrillt mit mediterranen Aromen.

28

Vervollständigen Sie Ihr Gericht mit einer Beilage Ihrer Wahl:
Ofenkartoffel mit Aioli | Gegrilltes Gemüse | Hausgemachte Pommes frites
Gemischter Salat oder Süßkartoffel

Jede zusätzliche Beilage +5

Kinder-Menü

Für unsere kleinen Gäste haben wir kinderfreundliche Klassiker, die jedem Kind ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Rigatoni Napoli

12

Calamares mit Pommes frites

12

Rigatoni mit Butter

11

Filet vom Petersfisch
mit hausgemachten Pommes frites

15

Hähnchenschnitzel
mit Pommes

15

Kugel Eis, cremig und köstlich
Vanille / Schokolade

3

Fleisch

Lammkoteletts

30

Ein Fest für die Sinne, diese Koteletts fangen mit jedem Bissen den authentischen Geist und die Aromen der spanischen Küche ein, ein wahrer Gaumenschmaus für Liebhaber traditioneller Gerichte.

Pluma Ibérica

30

Ein exquisites Stück vom Iberico-Schwein, bekannt für seine außergewöhnliche Qualität. Dieses zarte und geschmacksintensive Fleisch ist eine Hommage an die kulinarische Exzellenz Spaniens.

Hähnchenbrust vom Freilaufhuhn

24

Liebevoll zubereitet und perfekt gegrillt, vereint dieses Menü Geschmack und Zartheit in einem. Ein einfaches, aber köstliches Gericht, das jedes Herz erobert.

Diese Auswahl an Fleischgerichten wird angegrillt und auf einem heißen Stein serviert.

Entrecot vom Rind aus argentinischer Zucht

34 / 300g ca.

Außen knusprig gegrillt, innen saftig, entfaltet es einen reichen, intensiven Geschmack, der Fleischkenner begeistert.

Rinderfilet aus argentinischer Zucht

42 / 300g ca.

Für Liebhaber des feinsten Fleisches, zart und saftig, ein wahrer Genuss, der auf der Zunge zergeht.

Chuleton vom galizischen Kalb

44 / 600g ca.

Ein prächtiges Stück Fleisch, saftig und reich an Aromen, bietet einen unvergesslichen Geschmackseindruck.

Vervollständigen Sie Ihr Gericht mit einer Beilage Ihrer Wahl:

Ofenkartoffel mit Aioli | Gegrilltes Gemüse | Hausgemachte Pommes frites
Gemischter Salat | Süßkartoffel

Jede zusätzliche Beilage +5

Saucen

Veredeln Sie Ihren Genuss mit einer unserer hausgemachten Saucen

Pfeffercreme

4

Cafe de Paris

4

Kräuterbutter

2

Aioli

2